

BIBENDA

VINI D'ITALIA

GRAPPE E RISTORANTI

L'ORCHESTRA ITALIANA



2015



Fondazione Italiana Sommelier

C.da Coccovoni, 1 - 83050 Salza Irpina AV

Tel. 0825 981419 - Fax 0825 986333

www.dimeo.it - info@dimeo.it

Anno di fondazione: 1986 **Proprietà:** fratelli Di Meo

Fa il vino: Roberto Di Meo **Bottiglie prodotte:** 450.000

Ettari vitati di proprietà: 20 + 10 in affitto **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione **Come arrivarci:** dalla Napoli-Bari, uscita di Avellino est per Lago Laceno.

Nette le conferme di qualità dalla bella batteria di etichette presentate quest'anno dalla cantina dei fratelli Di Meo, tra le quali continua a svettare con piglio deciso la finezza della T Riserva, che senza dubbio manifesta una grande interpretazione d'Aglianico. Sulla stessa linea d'eleganza e con misurata gradazione alcolica, prerogativa quest'ultima in verità di tutta la gamma proposta, il Fiano Selezione dedicato ad Erminia Di Meo, che pur essendo figlio di un'annata rovente dimostra la generosità in termini di tenuta dell'antico vitigno.

TAURASI T RISERVA 2008



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Aglianico 100% | Gr. 13,5% | € 25 | Bottiglie: 35.000 | Veste rubino dai riflessi granato. Senza tentennamenti modula nitide note di ciliegie nere, erbe aromatiche, liquirizia, canfora e humus. Sorso appagante e ben equilibrato, con tannini vellutati e netta scia fruttata. Persistente. 24 mesi tra barrique, tonneau e botte grande. Caciocavallo podolico.

FIANO DI AVELLINO SELEZIONE ERMINIA DI MEO 2003



Tipologia: Bianco Doc | Uve: Fiano 100% | Gr. 13% | € 25 | Bottiglie: 4.000 | Manto oro traslucido. Bouquet complesso, con eleganti sensazioni di glicine, fiori di sambuco, pompelmo, susina gialla su uno sfondo minerale. Bocca ricca e tesa, con degna freschezza a fare da contraltare a giusta morbidezza. Durevole persistenza. 150 mesi in acciaio! Vellutata di ceci e vongole.

FIANO DI AVELLINO SELEZIONE ALESSANDRA 2011



Tipologia: Bianco Docg | Uve: Fiano 100% | Gr. 12,5% | € 15 | Bottiglie: 4.000 | Paglierino dai bagliori oro. Ritmato da profumi di acacia, pesca, miele, erbe campestri e sprazzi di frutta secca. Bocca ricca di gustosa sapidità, con pingue freschezza sul finale. 18 mesi in inox. Terrina di salmone.

FIANO DI AVELLINO COLLE DEI CERRI 2010



Tipologia: Bianco Docg | Uve: Fiano 100% | Gr. 12,5% | € 18 | Bottiglie: 3.500 | Paglierino dorato. Lascia emergere note di mela annurca, peretta estiva, cedro e timo avvolte da un filo minerale. Corpo vitale, con freschezza e sapidità coese. Acciaio. Risotto agli asparagi.

FIANO DI AVELLINO F 2013



Tipologia: Bianco Docg | Uve: Fiano 100% | Gr. 12,5% | € 9,50 | Bottiglie: 70.000 | Paglierino. Gagliardi profumi di pesca, mango, kiwi e acacia. Vibrante freschezza e buona scia sapida. Chiude piacevolmente ammandorlato. 3 mesi in acciaio. Terrina di pollo.

DON GENEROSO 2010



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Aglianico 75%, Piediroso e a.v. 25% | Gr. 13,5% | € 45 | Bottiglie: 3.500 | Rubino dai bagliori granato. Rivela aromi di visciole e amarene ben mature, viola, tocchi boisé e paprica. Acidità e tannino attraversano una bocca corposa. 18 mesi in tonneau. Brasato.

AGLIANICO A 2011



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Aglianico 100% | Gr. 13,5% | € 9,50 | Bottiglie: 45.000 | Rubino. Freschi ricordi di peonia, viola, succo di lamponi, felce e pepe rosa. In bocca l'asse naso-bocca è ben rispettato con ritorni floreali e tannino integrato. Un anno tra barrique e tonneau. Cinghiale in agrodolce.

GRECO DI TUFO G 2013



Tipologia: Bianco Docg | Uve: Greco 100% | Gr. 12,5% | € 9,50 | Bottiglie: 75.000 | Paglierino pieno, con riflessi oro. Si susseguono note di stampo fruttato e floreale, con ricordi di mela, pesca e mimosa. Caldo ed equilibrato, dalla morbidezza carezzevole. Inox. Linguine allo scoglio.